

Wochenkarte - The week's special

Pizza der Woche: Rucola, Kirschtomaten und Burrata Mozzarella		14,50 €
pizza of the week -with rocket ,sherry tomatoes and burra		
Tagesmenü: 3 Gänge (siehe Tafel)		44,00 €
Dinner for two (siehe Tafel) all included pro Pers	59,00 €	118,00 €
Vorspeisen		
Beginning course	klein	normal
Fischsuppe mit Safran	small	normal
fish soup with saffron		9,50 €
Mozzarella Burrata mit Parmaschinken und Tomaten	13,50 €	16,50 €
burrata mozzarella with parma ham and tomatoes		
Vitello Tonnato	13,50 €	15,50 €
cold veal with tuna fish sauce		
Baby-Spinatsalat mit Ziegenkäse und Honig vom Grill	12,50 €	14,50 €
grilled goat cheese on baby spinach salad and honey		
Rucolasalat mit Austernpilze vom Grill und Kirschtomten	10,50 €	12,50 €
Rocket salad with grilled oyster mushrooms		
Mediterrane Vorspeisen	13,50 €	15,50 €
Antipasti from the buffet		
Saisonsalat mit Baby Calamari vom Grill	15,50 €	16,90 €
season salad with grilled baby squid		
Duetto Fischcarpaccio mit Kräutersoße(Lachs u.Tunfisch)	13,90 €	15,90 €
tuna fish and salmon carpaccio with herbs sauce		
Calamari oder Gamberini in Weisswein-Knoblauch-Sosse	15,90 €	17,90 €
Baby squid or shrimps with white-wine-garlic sauce		
Pasta		
Gnocchi mit Kirschtomaten, fr. Peperoncini, Salbei und Parmesan	13,90 €	
Potatoes dumplings with sherry Tomatoes, Peperoncini, sage and parmiggiano		
Penne mit Calamari, Zucchini, Oliven in Olivenöl	14,90 €	
penne with baby squid, zucchini, olives and olives oil		
Tagliatelle mit Spinat und Gorgonzolasosse	13,50 €	
Tagliatelle with spinach and gorgonzola sauce		
Duetto Pasta mit Penne arrabiata und Tagliatelle Pesto	13,90 €	
with penne with spicy tomatoe and tagliatelle with basil sauce		
Fagottini gefüllt mit Käse und Birne in Gorgonzolasosse und Nüsse	13,90 €	
fagottini filled with pear and cheese in gorgonzola sauce		
Spaghetti alle vongole veraci	16,90 €	
spaghetti with clams		
Spaghetti Scampi in Wein-Hummersosse	18,50 €	
spaghetti with crawfish and lobster cream sauce		
Spaghetti Tassilo (Oliven tr.u.fr. Tomaten u. Aglio) scharf	13,50 €	
with olives, tomatoes and garlic spicy		
Risotto oder Spaghetti "MARE"	16,90 €	
risotto or spaghetti with sea food		
Fleischgerichte (mit Ofenkartoffel und fr. Gemüse)		
Meat (with potatoes and vegetables)		
Rinderfilet Straccetti vom Grill mit Rucola und Parmesan	25,50 €	
beef filet straccetti with rocket and parmiggiano		
Entrecote vom Grill auf Barolososse	23,50 €	
grilled sirloin beefsteak on barolo sauce		
Junglammkotlets vom Grill auf Tomatenbett	34,50 €	
grilled lamb chop on tomatoes bed		
Piccata mit Tagliatelle Basilikum (mit Ei paniertes Kalbfilet)	24,90 €	
piccata veal with basil-tagliatelle		
Scaloppina mit Austernpilze und cremesoße	23,90 €	
veal's scallops with oyster mushrooms with cream sauce		
Rinderfilet v. Grill al Pepe Verde	31,90 €	
grilled beef filet with green pepper cream sauce		
Liebe Gäste, wenn Sie irgendwelche Allergien oder Lebensmittelintoleranz haben		
informieren Sie das Servicepersonal, damit die Küche Ihre Wünsche erfüllen kann. Im Gastraum befindet sich eine Haushang mit der Kennzeichnung der Zusatzstoffe der Lebensmittel.		

Wochenkarte - The week's special

Fischgerichte (mit Reis und Salat) oder mit fr.Gemüse)

Fish (with rice and salad)

Scampi vom Grill grilled prawns	28,90 €
Sogliola - Seezunge vom Grill grilled Sole	27,50 €
Baby-Calamari vom Grill grilled baby squid	23,90 €
Branzino vom Grill (Wolfsbarsch) grilled Bass	26,90 €
Dorade vom Grill (Goldbrasse) grilled daurade	25,90 €
Fischplatte vom Grill (Scampi-Lachs-Calamari-Dorade) grilled different kinds of fish and shrimps	27,90 €
Lachsfilet poschiert in Gavi di Gavisosse auf Spinatbett salmon filet with gavi di gavi sauce on spinach bed	27,90 €
Fischpfanne mit Safransoße (Calamari-Scampi-Lachs-Vongole) different kind of fish with saffron wine sauce	28,90 €
Dessert	
Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme strawberries with mascarpone cheese cream	9,50 €
Walnuss-Eis mit warmen Feigen walnut ice-cream with hot fig	8,50 €
Dolce Casa (eine Auswahl von Desserts) Dolce Casa (mixed desserts of house)	10,50 €
Tris Dolce (Profiterol-Schokotorte-Tiramisú) profiterols-chocolatecake-tiramisu	7,50 €
Panna Cotta auf Himbeerspiegel mit Früchten italian cream with fruits and raspberries	8,50 €
Tartufo al cioccolato mit Früchten chocolate parfait with fruits	7,50 €
Schoko-Soufflé (warm) mit Früchten chocolate cake (warm) with fruits	7,50 €
Tiramisú mascarpone cheese cake	7,90 €
Cassatta Siciliana mit kandierten Früchten ice-cream slice with candied fruits	7,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis hot raspberries with ice-cream vanilla	7,90 €
Zitronensorbet mit Kiwi und Wodka lemon sherbet with wodka and kiwi	8,50 €
Hausgemachtes Amarettoparfait mit Früchten homemade amarettoparfait with fruits	8,50 €
Mousse au chocolat mit Früchten vanilla and chocolate mousse with fruits	7,90 €

0,25 l Flasche

Weißwein: Grillo Stemmari Sicily	8,50 €	25,50 €
Weinwein: Souvignon Blanc 921	8,50 €	25,50 €
Weißwein: Chardonnay 921	8,50 €	25,50 €
Weißwein: Langhe Arnaise Piemont	11,00 €	33,00 €
Weißwein: Gavi di Gavi Piemont	11,00 €	33,00 €
Weißwein: Lugana Bulgarini Lago di Garda	11,00 €	33,00 €
Rotwein: Negro Amaro Apulien	8,50 €	25,50 €
Rotwein: Nero di Troia Apulien	9,50 €	28,50 €
Rotwein: Barbera D`Alba Piemont	9,50 €	28,50 €
Rotwein: Primitivo Apulien	8,50 €	25,50 €
Rotwein: Brunello di Montalcino Spezial	22,00 €	66,00 €
Rotwein: Barolo Piemont Spezial	21,00 €	63,00 €
Rotwein: Rosso Bruno Bulgarini lago di Garda	11,00 €	33,00 €

Salat

Gemischter Salat mixed salad	6,50 €
Grüner Salat green salad	6,00 €
Tomatensalat tomatoe salad	6,50 €
Gurkensalat Cucumber salad	6,00 €
Chefsalat ^{3, 6, 7, 11, 12, 16 c,d,g} Tomatoes, olives, pepperoni, ham, mozzarella, egg, tuna and artichokes	13,50 €

Vorspeisen starters

Carpaccio mit Parmesan g carpaccio with parmigiano	12,50 €
Caprese g Mozzarella, tomatoes, basil	12,50 €
Schnecken alle provencale o snails with garlic	11,00 €
Minestrone ⁸ vegetable soup	7,00 €
Crema di Pomodoro ^{8,g} tomato soup	7,50 €
Eierflaumsuppe ^{8 c} bouillon with egg	7,00 €
Tortellini in brodo ^{1, 8, 15, a,g,} bouillon with tortellini	7,00 €

Pasta

Spaghetti Napoli a with tomato sauce	10,00 €
Spaghetti Bolognese a with bolognese sauce	11,00 €
Spaghetti Carbonara ^{1, 14,c,a} with bacon, eggs, cream	11,50 €
Spaghetti Amatriciana ^{1, 14,a,} with bacon, onions, tomatoes	11,50 €
Tagliatelle Ciociara ^{6, 7 ,16,,a,c} with peas, ham, mushrooms, tomatoes and cream	12,00 €
Tortellini alla panna ^{1, 15. a,c,g} with cream	11,50 €
Tortellini Casa ^{1, 6, 7, 15, 16 a,c,g} with peas, ham, mushrooms, tomatoes and cream	12,50 €
Lasagne al forno a,c,g baked lasagne	11,50 €
Risotto al Funghi g mushroom risotto	11,50 €
Rigatoni alla Siciliana a, with egg plants, tomatoes	11,50 €
Rigatoni al Forno ^{1, 3, 6, 7, 15, 16,a,g} with peas, ham, mushrooms, tomatoe cream sauce, cheese scalloped	11,50 €

PIZZA

Margherita ^{a,g} with tomatoes and cheese	10,00 €
Napoletana a,g with sardines	10,50 €
Salami ^{1, 3, 7 a,g} with salami	11,00 €
Prosciutto ^{6, 7, 16,a,g} with ham	11,00 €
Funghi a,g with mushrooms	11,00 €
Diavola ^{6, 7, 16 a,g} with pepperoni, spicy salami, onions	13,00 €
Frutti di Mare a,o,g,d with seafood	14,00 €
Tonno e cipolla a,d,g with tuna and onions	14,00 €
Capricciosa ^{1, 3, 7, 11, 12 a,d,g} with olives, sardines ^{2,9} , salami ^{3,8,5} , pepperoni, mushrooms	12,50 €
Quattro Stagioni ^{3, 6, 7, 11, 12, 16 a} with peppers, olives, mushrooms, ham	12,50 €
Regina ^{6, 7, 16 a,g} with ham and mushrooms	12,50 €
Casa ^{1, 3, 6, 7, 10, 11, 12, 16 a,d,g} with everything	13,50 €
Calzone ^{6, 7, 10, 11, 16 a,g} with peppers, ham and mushrooms	12,50 €
Pizza-Pane oder Bruschetta a pizza bread or bruschetta with tomatoe	6,50 €

Fleischgerichte meat dishes

Scaloppina al Limone g,a escalope of veal in lemon sauce	19,50 €
Scaloppina al Funghi g,a escalope of veal with mushrooms	20,00 €
Saltimbocca alla Romana g,a escalope of veal with parma ham and sage	21,50 €
Cotoletta alla Milanese c,g, breaded veal vienna style	20,00 €
Cotoletta Bolognese ^{6, 7, 16,c,g,} breaded veal with ham and cheese	21,50 €
Filetsteak v. Grill (Block House) filet steak	34,50 €
Entrecote vom Grill(Block Hous beefsteak	28,50 €
Paillard (Kalbsschnitzel) v. Grill grilled escalope of veal	19,50 €
Junglammkoteletts vom Grill mit Aglio und Rosmarin grilled lamb chop with garlic and rosemary	34,50 €

Käse cheese Käseplatte	12,00€
Gorgonzola oder Parmesan	7,50.€

Liebe Gäste, wenn Sie irgendwelche Allergien oder eine Lebensmittelintoleranz haben, informieren Sie bitte das Service Personal, damit die Küche Ihre Wünsche erfüllen kann. Im Gastraum befindet sich ein Aushang mit der Kennzeichnung der Zusatzstoffe für die von uns verwendeten Lebensmittel.